

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Champs Martins - 2017



Nous tenons là l'une des expressions les plus raffinées et abouties d'un grand Mercurey blanc, qui allie avec précision une dimension aérienne et florale avec cette profondeur sensuelle si caractéristique des meilleurs vins de l'appellation.

Le très réputé cru des Champs Martins occupe les pentes d'un coteau situé en surplomb du village, à 300 mètres d'altitude environ, bénéficiant d'une exposition à l'Ouest et au Sud-Ouest. S'il est très minoritaire ici, le chardonnay s'accommode pourtant parfaitement des sols de marnes beiges qui, lorsque l'on descend sur la partie basse du coteau, se font de plus en plus minces, avec la roche-mère calcaire qui affleure souvent. Les vignes, plantées au début des années 1980, bénéficient de tous les soins cultureux visant à limiter les rendements et à favoriser, bien sûr, leur enracinement profond et leur imprégnation minérale.

Après un élevage de très haute précision, en fûts, pendant un an, on constate effectivement que le sol calcaire apporte au vin une véritable signature, à la fois saline et délicatement iodée. On trouve ici, dès le premier nez, une dimension rafraîchissante et aérienne, très florale, sur la camomille, l'acacia et la jonquille, mais aussi la terre humide que l'on vient de retourner ainsi qu'une évocation bien marquée de « pierre à fusil ».

Une note miellée, une autre vanillée annoncent cependant cette profondeur sensuelle, cette opulence fruitée propre aux meilleurs Mercureys. La matière généreuse mais très souple et élastique en bouche est totalement au service du fruit : un fruit mûr, juteux, sur la poire Comice, le citron vert et l'anone.

Finement acidulé, serré et précis dans sa structure, parfaitement tendu et enlevé sur la finale, d'une belle intensité, voici incontestablement un excellent candidat pour accompagner aujourd'hui saumon fumé ou sole grillé, et, dans 3 ans, des quenelles de brochet sauce Nantua ou une cassolette gratinée de fruits de mer. Tout simplement excellent !

Domaine Theulot-Juillot - Mercurey Blanc 1er Cru Champs Martins - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair à doré

Nez : A la fois raffiné et sensuel : camomille, acacia, jonquille, terre humide. Pierre à fusil. Poire Comice, citron vert, anone, lassi. Une touche gourmande évoquant le calisson d'Aix. Miel.

Bouche : Une belle texture ample, généreuse mais souple et élastique. Une acidité mûre stimule les papilles. Finale tendue, enlevée et longue.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, on privilégiera un poisson grillé. Demain, des quenelles de brochet sauce nantua ou un gratin de fruits de mer. Beaufort fruité.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Rapide aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Mercurey

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques